

Serale:	Marco Medori	328.9611894
Dalle 20:30 alle 23:00	info@fondazione-sommeliermarche.it	www.fondazione-sommeliermarche.it
Durante le lezioni sono vietate riprese audio e video. Si richiede massima puntualità.	Sede: ALTEMA FORMAZIONE Via D. Corvi, 19 60019 SENIGALLIA (AN) 071.7930853 - altema@casadelladivisa.it	

NOTIZIE UTILI E PAGAMENTI:

Gli incontri delle tre parti del corso per sommelier si susseguono senza soluzione di continuità con pausa estiva per le ferie da giugno a settembre e una nel periodo natalizio.
Il Programma è suddiviso in tre parti, al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier.
Eventuali assenze potranno essere recuperate senza costi aggiuntivi, in altre località o altri corsi da sommelier nella tua Regione.

Attestati Rilasciati:

Il corso ti permetterà di acquisire 2 attestazioni in un unico corso:
- Attestato da Sommelier rilasciato dalla Fondazione Italiana Sommelier;
- Attestato Worldwide Sommelier Association.

** PER PARTECIPARE ALLE NOSTRE ATTIVITÀ OCCORRE ESSERE SOCI DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, PAGANDO UNA QUOTA ANNUALE DI 100,00 €.*

Costi e Pagamenti:**Prima Parte 550 €**

Pagamento: 150 € di acconto all'iscrizione e saldo di 400 € entro la data della quinta lezione.

Seconda Parte 550 €

Pagamento: 150 € di acconto all'iscrizione e saldo di 400 € entro la data della quinta lezione.

Terza Parte 550 €

Pagamento: 150 € di acconto all'iscrizione e saldo di 400 € entro la data della quinta lezione.

Costo Totale del Corso (completo) 1650 €

Pagamento: Soluzione personalizzata o finanziamento per l'acquisto di tutto il corso.

* Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.

Modalità di Pagamento:

- In contanti presso la sede del corso.
- Bonifico intestato a: ASSOCIAZIONE SOMMELIER MARCHE
iban: IT87 U 07601 13500 001038884514
causale: Corso Sommelier Senigallia

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier **SENIGALLIA**

Sono aperte le iscrizioni

Inizio **giovedì 17 Gennaio 2019 ore 20:30**

presso:

ALTEMA
FORMAZIONE MARCHE

Via D. Corvi, 19
60019 - SENIGALLIA (AN)



Il Nostro Corso ti Cambia la Vita... in Meglio

**Open Day per avere tutte le info ed iscriversi giovedì 10 gennaio 2019
dalle ore 19:00 alle 21:00 - presso la sede del Corso**

per informazioni e iscrizioni:

Marco Medori 328.9611894

info@fondazione-sommeliermarche.it

www.fondazione-sommeliermarche.it



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

www.bibenda.it

PRIMA PARTE

giovedì 17 gennaio 2019	1. Presentazione del corso, La figura del Sommelier
giovedì 24 gennaio 2019	2. Vitivinicoltura - <i>Prima Parte</i>
giovedì 31 gennaio 2019	3. Enologia – <i>Prima Parte</i> - La produzione del vino
sabato 2 febbraio 2019	4. Visita ad un'Azienda Vitivinicola (in mattinata)
giovedì 7 febbraio 2019	5. Tecnica della Degustazione (Esame Visivo)
giovedì 14 febbraio 2019	6. Tecnica della Degustazione (Esame Olfattivo)
giovedì 21 febbraio 2019	7. Tecnica della Degustazione (Esame Gustativo)
giovedì 28 febbraio 2019	8. Vini Spumanti
giovedì 7 marzo 2019	9. Legislazione: Etichetta
giovedì 14 marzo 2019	10. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Nord
giovedì 21 marzo 2019	11. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Centro
giovedì 28 marzo 2019	12. Studio e Analisi dei Vitigni più importanti del Sud
giovedì 4 aprile 2019	13. La Birra
giovedì 11 aprile 2019	14. Enogastronomia Tecnica dell'abbinamento
giovedì 18 aprile 2019	15. Marketing del Vino. Comunicazione Elettronica del Vino
giovedì 25 aprile 2019	16. Le Funzioni del Sommelier
giovedì 2 maggio 2019	17. Approfondimento dei Temi Trattati - Olio <i>Prima Parte</i>

SECONDA PARTE

giovedì 26 settembre 2019	1. Teoria e tecnica della Degustazione: la scheda a punteggio
giovedì 3 ottobre 2019	2. Vitivinicoltura ed Enologia - <i>Seconda Parte</i>
giovedì 10 ottobre 2019	3. Valle d'Aosta e Piemonte
giovedì 17 ottobre 2019	4. Lombardia e Trentino Alto Adige
giovedì 24 ottobre 2019	5. Veneto e Friuli Venezia Giulia
giovedì 31 ottobre 2019	6. Liguria, Lazio e Umbria
giovedì 7 novembre 2019	7. Toscana e Emilia Romagna
giovedì 14 novembre 2019	8. Marche
giovedì 21 novembre 2019	9. Abruzzo, Molise e Campania
giovedì 28 novembre 2019	10. Puglia, Basilicata e Calabria
giovedì 5 dicembre 2019	11. Sicilia e Sardegna
giovedì 12 dicembre 2019	12. Studio e Analisi di alcune Interpretazioni dello stesso Vitigno
giovedì 19 dicembre 2019	13. La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
giovedì 9 gennaio 2020	14. La Vitivinicoltura in Francia - <i>Prima Parte</i>
giovedì 16 gennaio 2020	15. La Vitivinicoltura in Francia - <i>Seconda Parte</i>
giovedì 23 gennaio 2020	16. Approfondimento dei Temi Trattati

TERZA PARTE

giovedì 27 febbraio 2020	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
giovedì 5 marzo 2020	2. Cocktail
giovedì 12 marzo 2020	3. Preparazione di un Menu
giovedì 19 marzo 2020	4. Olio <i>Seconda Parte</i> e Aceti
giovedì 26 marzo 2020	5. <i>Antipasti</i> - Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
giovedì 2 aprile 2020	6. <i>Primi Piatti</i> - Pasta, Riso, Polenta e Pane
giovedì 9 aprile 2020	7. <i>Secondi Piatti</i> - I pesci
giovedì 16 aprile 2020	8. <i>Secondi Piatti</i> - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
giovedì 23 aprile 2020	9. Prova pratica di Abbinamento
giovedì 30 aprile 2020	10. Prodotti di Salumeria
giovedì 7 maggio 2020	11. <i>Contorni</i> - Funghi, Tartufi e Ortaggi
giovedì 14 maggio 2020	12. I Formaggi
giovedì 21 maggio 2020	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
giovedì 28 maggio 2020	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
giovedì 4 giugno 2020	15. Dolci, Gelati e Frutta
giovedì 11 giugno 2020	16. Cioccolato
giovedì 18 giugno 2020	17. CENA DIDATTICA CON MENU COMPLETO
data da definire	ESAME FINALE
data da definire	CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE

Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di vini, in relazione ai temi trattati, selezionati da una cantina di oltre 160 etichette.

Tutte le lezioni della prima e della seconda parte prevedono elementi naturali per i riconoscimenti olfattivi, prove pratiche di apertura delle bottiglie e di servizio del vino.

Una lezione si svolge presso un'Azienda vitivinicola.

Tutte le lezioni del 3° livello prevedono degustazioni guidate di vini in abbinamento con il cibo.

BIBENDA



Worldwide Sommelier Association



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana